

Eiernockerl mit Speck

Eiernockerl mit Speck sind ein einfaches Wohlfühlgericht für jeden Tag. Schnell gemacht, sättigend und voller Geschmack – ein echter österreichischer Küchenklassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

für die Nockerl

200 g Weizenmehl (griffig)

100 ml Vollmilch

2 Stk. [Eier](#)

2 EL [Butter](#)

[Salz](#)

für die Eiermasse

1 Stk. [Zwiebel](#)

6 Scheiben Frühstücksspeck

3 Stk. [Eier](#)

1 EL Butterschmalz (oder Pflanzenöl)

[Salz und Pfeffer](#)

Nach Belieben frische Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Eiernockerl mit Speck** in einer Schüssel das Weizenmehl mit den Eiern, der zerlassener Butter, Milch und einer Prise Salz zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise mit einem Spätzlehobel oder einer Nockerlreihe ins siedende Wasser hobeln. Sobald die Nockerl an der Oberfläche schwimmen, noch 1–2 Minuten ziehen lassen, dann mit einem

Schaumlöffel herausnehmen. Mit etwas Öl vermengen, damit sie nicht zusammenkleben, und beiseitestellen.

2. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem klein geschnittenen Speck goldgelb anbraten. Zwiebeln und gerösteten Speck aus der Bratpfanne nehmen.
3. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiernockerl in die heiße Pfanne geben, kurz durchschwenken. Dann die Eiermasse darübergießen und vorsichtig unterheben, bis sie leicht gestockt ist. Die Eiernockerl auf Teller anrichten, mit gebratenen Speck und Zwiebeln garnieren. Nach Belieben mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Würzigen Käse über die Eiernockerl reiben und schmelzen lassen.